07/2012

Mod: G22/F23CEHA4-N

Production code: 393082

Diamond
catering equipment

INDICE

I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI 2

II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI 5

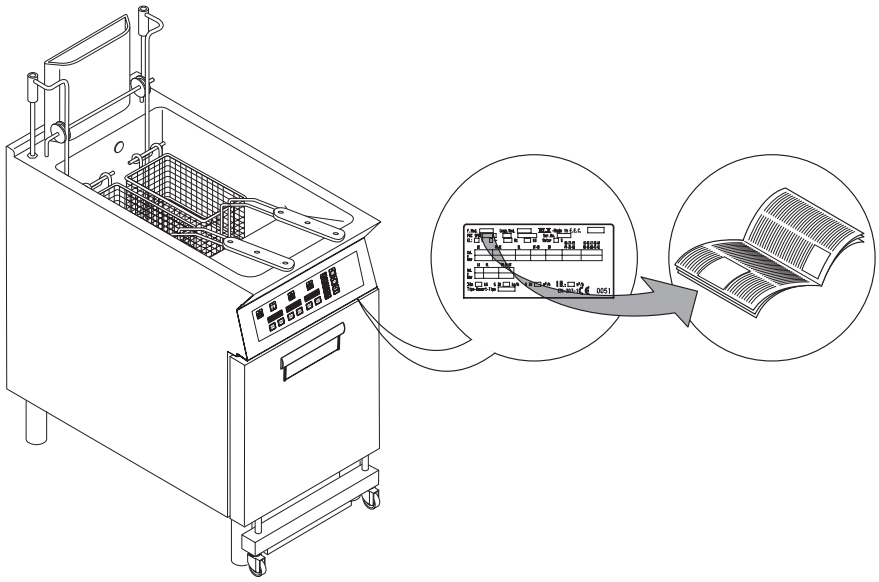
III. PREMESSA 6

IV. INSTALLAZIONE 7
1. INFORMAZIONI GENERALI 7
2. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO 9
3. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO 10
4. SCARICO FUMI 11
5. COLLEGAMENTI 11
6. TERMOSTATO DI SICUREZZA 13
7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE 13

V. ISTRUZIONI PER L'ADDETTO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA 14
1. USO DELLA FRIGGITRICE 14

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE 18
1. NORME DI SICUREZZA GENERALE 18
2. USO ORDINARIO DELLA MACCHINA 19
3. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA 19
4. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA 22
5. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA 22

II. TARGHETTA CARATTERISTICHE e DATI TECNICI



ATTENZIONE
Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quellaacquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

TABELLA A - Dati tecnici app. Gas

MODELLI / DATI TECNICI		+9FRGD1JFE 400mm	+9FRGD1JFO 400mm	+9FRGD1JFP 400mm
Tensione di alimentazione	V	230	230	230
Potenza elettrica assorbita	kW	0,3	0,3	0,3
Fasi	Nr.	1+N	1+N	1+N
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60
Sezione cavo di alimentazione	mm2	1	1	1
Attacco Gas ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Bruciatori	Nr	2	2	2
Potenza termica nominale	kW	25	25	25
Tipo di costruzione		A1	A1	A1

TABELLA A - Dati tecnici app. Elettriche

MODELLI / DATI TECNICI		+9FRED1JFE 400mm	+9FRED1JFO 400mm	+9FRED1JFP 400mm
Tensione di alimentazione	V	400	400	400
Fasi	Nr.	3+N	3+N	3+N
Frequenza	Hz	50/60	50/60	50/60
Potenza totale massima	kW	18	18	18
Sezione cavo di alimentazione	mm^2	5	5	5

III. PREMESSA

Il Manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito chiamato Manuale) fornisce all'utilizzatore informazioni utili per lavorare correttamente ed in sicurezza, facilitandolo nell'utilizzo della macchina (di seguito indicato più semplicemente con il termine "macchina" o "apparecchiatura"). Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni della macchina e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette. È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. E' importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa. È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano. Se dopo aver letto questo manuale persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso della macchina, contattare senza esitazione il Costruttore o il centro di assistenza autorizzato, il quale sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utilizzatore controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone che per gli animali e le cose.

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale. E' vietata la riproduzione, anche in parte, del presente manuale.

IV. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 INTRODUZIONE

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso della macchina, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utilizzatore dell'apparecchiatura.

1.2 DESTINAZIONE D'USO E RESTRIZIONI

Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono la normativa e legislazione vigente in riferimento all'installazione di apparecchiature elettriche e gas.

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

ATTENZIONE: la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc.).

Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

1.3 COLLAUDO

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il prodotto è spedito pronto all'uso. Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico/gas - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

1.4 DEFINIZIONI

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore
addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.

Costruttore
Electrolux Professional SPA o qualsiasi altro centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SPA.

Addetto all'uso ordinario della macchina
operatore che è stato informato, formato e addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.

Tecnico specializzato o assistenza tecnica
operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica ed elettronica.

Pericolo
fonte di possibili lesioni o danni alla salute.

Situazione pericolosa
qualsiasi situazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.

Rischio
combinazione di probabilità e di gravità di possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.

Protezioni
misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.

Riparo
elemento di una macchina usato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.

Dispositivo di sicurezza
dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.

Cliente
colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).

Elettrocuzione
scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

1.5 CONVENZIONI TIPOGRAFICHE

Per l'utilizzo ottimale del manuale e conseguentemente della macchina è consigliabile avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:

ATTENZIONE!
PERICOLO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DELLE PERSONE ADDETTE.

ATTENZIONE!
PERICOLO DI ELETTROCUZIONE - TENSIONE PERICOLOSA.

ATTENZIONE!
PERICOLO DI DANNI ALLA MACCHINA.

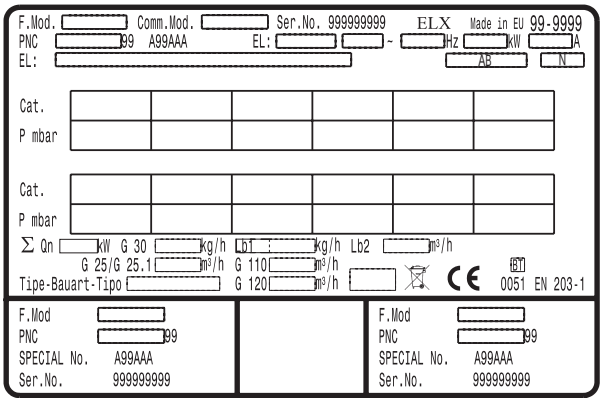
Nel testo i simboli sono affiancati da delle avvertenze di sicurezza, brevi frasi che esemplificano ulteriormente il tipo di pericolo. Le avvertenze servono a garantire la sicurezza del personale ed a evitare danni alla macchina o al prodotto in lavorazione. Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirate alla rappresentazione dettagliata della macchina fornita.

Negli schemi d'installazione della macchina i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri.

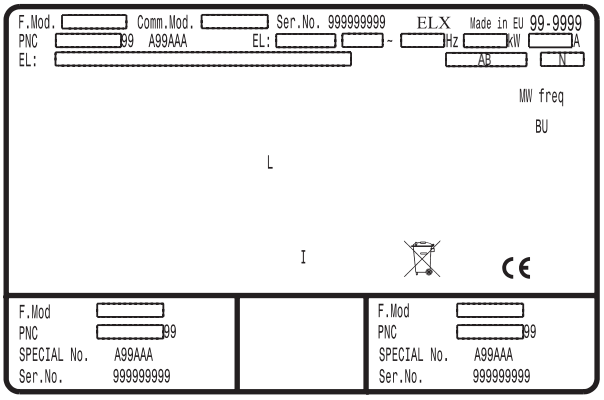
1.6 DATI D'IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA E DEL COSTRUTTORE

Si riporta la riproduzione della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

GAS



EL.



Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod. ..... descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Model ..... descrizione commerciale
PNC ..... codice di produzione
Ser.No ..... numero di serie
El:.....~..... tensione di alimentazione+fase
Hz: ..... frequenza di alimentazione
kW: ..... potenza massima assorbita
A ..... corrente assorbita
Power unit El.: ..... potenza
I ..... grado di protezione alla polvere e all'acqua
CE ..... marcatura CE
AB ..... numero certificato sicurezza gas
N ..... certification group
0051 ..... ente notificato
EN 203-1 ..... Normativa EU
L ..... Logo INQ/GS
Cat ..... Gas Category
Pmbar ..... Gas pressure

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone
(Italy)……Costruttore

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

ATTENZIONE!
Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura "CE" della macchina.

ATTENZIONE!
Fare riferimento ai dati contenuti sulla marcatura "CE" della macchina, per i rapporti con il Costruttore (ad esempio: per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).

ATTENZIONE!
All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE" dovrà essere distrutta.

1.7 IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

Questo manuale dà indicazioni relative a diverse apparecchiature.
Individuare il codice acquistato leggendo quanto riporta la targa dell'apparecchiatura posta sotto il pannello di controllo.

1.8 DIRITTI D'AUTORE

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione di Electrolux Professional SPA.

1.9 RESPONSABILITA'

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:
• inosservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
• riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia);
• interventi da parte di tecnici non specializzati;
• modifiche o interventi non autorizzati;
• carenza manutentiva;
• uso improprio della macchina;
• eventi eccezionali non prevedibili;
• utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
• non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzazione in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte dell'utilizzatore o dal Cliente. La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.
Electrolux Professional SPA declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.
Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

1.10 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto					
Movimentazione					
Disimballo					
Montaggio					
Uso ordinario					
Regolazioni					
Pulizia ordinaria					
Pulizia straordinaria					
Manutenzione					
Smontaggio					
Demolizione					

Legenda:

- DPI PREVISTO
- DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
- DPI NON PREVISTO

I guanti durante l'**Uso ordinario** proteggono le mani dal contatto con parti dell'apparecchiatura o cibi caldi.

1.11 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

1.12 DESTINATARI DEL MANUALE

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabilie del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- ai tecnici specializzati - assistenza tecnica.

2. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

2.1 INTRODUZIONE

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di portata adeguata.

ATTENZIONE!

Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento è possibile impilare una macchina sopra l'altra attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.

La macchina dovrà essere trasportata, movimentata e immagazzinata esclusivamente da personale qualificato, il quale dovrà possedere:

- specifica formazione tecnica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicabili nel settore di pertinenza;
- conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- cura nell'adottare i dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita;
- capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.

2.2 TRASPORTO: ISTRUZIONI PER IL TRASPORTATORE

ATTENZIONE!

Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.

ATTENZIONE!

Il solo peso della macchina non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma. Il carico trasportato può spostarsi:

- **in frenata;**
- **in accelerazione;**
- **in curva;**
- **in caso di strade sconnesse.**

2.3 MOVIMENTAZIONE

Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.

2.4 PROCEDURE PER LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE

Per il corretto e sicuro svolgimento delle operazioni di sollevamento:

- utilizzare il tipo di attrezzatura più idoneo per caratteristiche e portata (es.: carrelli elevatori o transpallet elettrico);
- coprire gli spigoli vivi;

Prima di procedere al sollevamento:

- far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza ed impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- accertarsi della stabilità del carico;
- controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento. Manovrare verticalmente in modo da evitare gli urti;
- movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.

ATTENZIONE!

Per il sollevamento della macchina è vietato l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.

2.5 TRASLAZIONE

L'incaricato all'operazione deve:

• avere una visione generale del percorso da seguire;

• interrompere la manovra in caso di situazioni pericolose.

ATTENZIONE!

Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.

2.6 POSA DEL CARICO

Prima di effettuare la posa del carico accertarsi che il passaggio sia libero e verificare che la pavimentazione sia pianeggiante ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico. Togliere l'apparecchiatura dal pallet in legno, scaricarla da un lato e successivamente farla scivolare a terra.

2.7 IMMAGAZZINAMENTO

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e difese dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese fra -10°C e 50°C. Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni della macchina o danneggiamento dei piedini di supporto.

ATTENZIONE!

Il posizionamento della macchina, il montaggio e lo smontaggio della stessa devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.

ATTENZIONE!

Non apportare modifiche alle parti fornite con la macchina. Le parti eventualmente smarrite o guaste vanno sostituite con pezzi originali.

3. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito in questo paragrafo.

ATTENZIONE!

Le operazioni sotto citate devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia riguardo all'attrezzatura usata sia per le modalità operative.

ATTENZIONE!

Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.

3.1 RICHIESTE ED ONERI DEL CLIENTE

I compiti, le richieste e le opere a carico del Cliente sono le seguenti:

- predisporre un interruttore magnetotermico differenziale a ripristino manuale ad alta sensibilità. Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a quanto riportato al paragrafo 5.2 "Collegamento elettrico";
- verificare la planarità della superficie di appoggio della macchina.
- dispositivo bloccabile in posizione di aperto per la connessione alla rete elettrica.
- connessione ad impianto di terra adeguato (par. 5.2.3)
- inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.

3.2 LIMITI DI SPAZIO DELLA MACCHINA

Attorno alla macchina deve essere lasciato uno spazio adeguato (per consentire interventi, manutenzioni, ecc.). Tale misura deve essere maggiorata nel caso d'utilizzo e/o passaggio di altre attrezzature e/o mezzi oppure in caso di necessità di vie d'esodo all'interno del luogo di lavoro.

PERICOLO DI INCENDIO - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili.

Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.

Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

3.3 POSIZIONAMENTO

Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua).

L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.

Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.

Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.

Nel caso in cui s'installi la macchina in ambiente in cui vi è la presenza di sostanze corrosive (cloro ecc..), si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

La macchina deve essere portata nel luogo d'installazione staccata dalla base dell'imballaggio soltanto quando sta per essere installata.

Sistemazione della macchina:

• posizionare la macchina nel luogo prescelto;

• regolare l'altezza e la messa in piano agendo sui piedini livellatori controllando nello stesso tempo la chiusura della porta

NOTA
CONNESSIONE PERMANENTE: il dispositivo bloccabile in posizione di aperto deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
• dotarsi di guanti di protezione e rimuovere l'imballo dalla macchina, seguendo le operazioni di seguito riportate:
- tagliare le reggette e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;
- rimuovere gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali. Nelle apparecchiature con mobile in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che rimanga attaccato il collante. Qualora cio' accadesse, togliere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente; si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

3.4 SMALTIMENTO IMBALLI
Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

PE
polietilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni

PP
polipropilene: reggette

PS
polistirolo espanso: angolari protezioni

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

3.5. FISSAGGIO A PAVIMENTO
Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento. Le istruzioni sono allegate al relativo accessorio (F206210).

3.6. UNIONE APPARECCHIATURE
- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco piú vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180º una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.
- (Fig.1F) Operando sul lato posteriore delle apparecchiature, inserire negli alloggiamenti laterali degli schienali la piastrina di accoppiamento fornita in dotazione. Serrare la piastrina con due viti M5 a testa svasata piana fornite in dotazione.

NOTA: Per le apparecchiature installate singolarmente o per le apparecchiture di testa ad una installazione (dove non è utilizzata la piastrina di accoppiamento), inserire negli alloggiamenti laterali dello schienale il tappo "T" (Fig1G) fornito in dotazione. Serrare il tappo con la vite autofilettante fornita in dotazione.

3.7 MONTAGGIO E UNIONE APPARECCHIATURE TOP SU BASE, FORNO, PONTE, SBALZO
Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

3.8 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE
Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

4. SCARICO FUMI

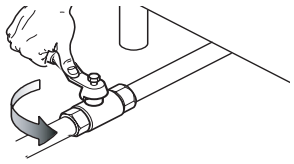
4.1 SCARICO FUMI PER APPARECCHIATURE TIPO "A1"
Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

4.2 APPARECCHIATURE TIPO "B"
(in conformita` alla definizione riportata sul Regolamento Tecnico di installazione DIN-DVGW G634: 1998)
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa apparecchiatura e` installabile sotto cappa aspirante od analogo sistema di estrazione forzata dei prodotti della combustione.

5. COLLEGAMENTI
Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
Controllare sugli schemi di installazione la posizione di ingresso delle utenze previste per l'apparecchiatura:
- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ENERGIA ELETTRICA

5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS
AVVISO! Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla a un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo.

5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.

• **Attenzione!** Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

5.1.2. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A e 2B).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.A non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

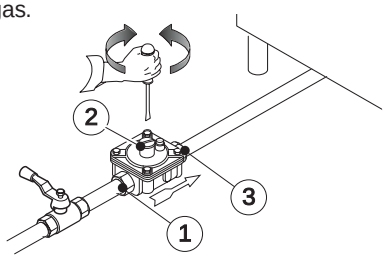
5.1.3 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

- La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- "**1**" lato attacco gas dalla rete.
- "**2**" regolatore di pressione;
- "**3**" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;

La freccia sul regolatore (⇨) indica la direzione del flusso del gas.



NOTA! Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore e` settato a 8" w.c. (20mbar).

5.1.4 REGOLAZIONE PRESSIONE DI USCITA VALVOLA GAS

- Togliere la vite di tenuta della presa di pressione "B" e collegare il tubo del manometro (fig.2A).
- Alimentare l'apparecchiatura con la corretta pressione nominale del gas come riportato al paragrafo corrispondente 5.1.3.
- Avviare la friggitrice come indicato nel capitolo "Istruzioni per l'utilizzatore".
- Ruotare la vite di regolazione della pressione di uscita della valvola gas "D", in senso orario per aumentarla e in senso contrario per diminuirla, regolando la pressione come riportato nella tabella ugelli (tab.B).

5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice (fig. 3A).

5.1.6 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La tabella B "dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugello con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero é stampigliato sul corpo dell'ugello).
Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

Check	**Ok**
• cambio ugello/i bruciatore	
• corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i	
• cambio ugello/i pilota	
• cambio vite/i di minimo	
• corretta regolazione pilota/i se necessario	
• corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dati tecnici/ugelli)	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (fig.3A)

- Allentare la vite "A" e svitare l'ugello "C".
- Estrarre l'ugello e l'aeratore.
- Sostituire l'ugello "C" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella tabella B.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "C" nell'aeratore "E", rimettere i due componenti assiemati nella loro posizione ed avvitare a fondo l'ugello.

5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, fig.3B).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

5.2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A-Tab.A).

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilitá dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

ATTENZIONE!
I lavori sugli impianti elettrici vanno eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e staccare la spina con delicatezza per scollegare la macchina.

AVVISO! Prima di effettuare l'allacciamento **accertandosi che**:
- la tensione e la frequenza di rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta caratteristiche e verificare che vi sia un efficace contatto di terra.
- l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica sia interposto un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in accordo alle normative vigenti. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targa dati tecnici dell'apparecchiatura.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

AVVISO! Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.
- Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di ±10%.
- L'installazione prevede l'inserimento di un dispositivo bloccabile in posizione di "aperto" durante la manutenzione

5.2.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

Se il cavo alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da personale con qualifica similare in modo da prevenire ogni rischio.

Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

5.3. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo ⏚.

6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

AVVISO! Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

V ISTRUZIONI PER L'ADDETTO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

1. USO DELLA FRIGGITRICE

Precauzioni generali

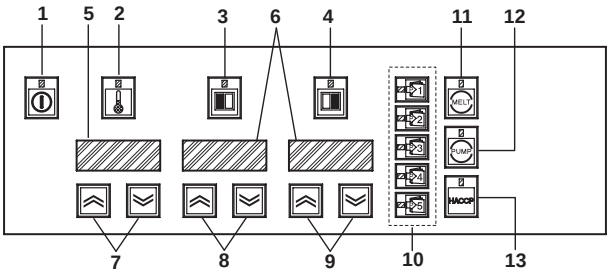
- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la frittura dei cibi in olio o grasso solido. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.
- Versare l'olio nella vasca fino al livello max indicato dall'apposita tacca di riferimento ricavata sulla parete posteriore della vasca stessa.
- Non lasciare a fine cottura il grasso nella vasca.
- Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento (pericolo d'incendio);
- I cibi particolarmente voluminosi e non sgocciolati possono provocare spruzzi d'olio caldo.
- **Attenzione!** evitare il funzionamento a vuoto dell'apparecchiatura.
- **Attenzione!** lo svuotamento della vasca deve essere fatto quando l'olio è freddo.
- **Attenzione!** Il carico massimo è di 4.5Kg con patate fresche e 3Kg con patate congelate.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA FRIGGITRICE

TIPO DI FRITTO:	IMPOSTARE LA TEMPERATURA A:
Cibi che non disperdono inquinanti nell'olio	180/185°C
Cibi impanati	175/180°C
Cibi infarinati	170°C

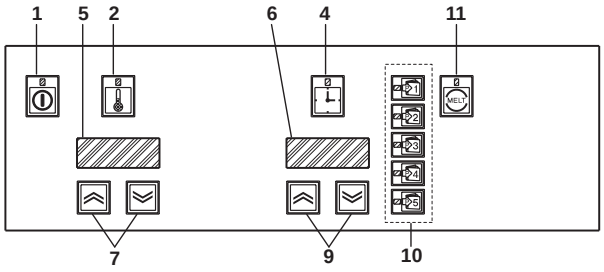
NOTA! Per la cottura di cibo infarinato impostare la temperatura a 170°C. Una temperatura superiore non migliora il risultato della cottura causando invece un più veloce decadimento dell'olio (la farina residua nell'olio tende a bruciare).
AVVERTENZE! Rimuovere manualmente durante la cottura eventuali residui di cibo presenti nell'olio. La presenza prolungata di questi residui altera il sapore e l'odore dell'olio riducendone la vita utile.
Per una rapida e buona misura del grado di decadimento dell'olio, utilizzare le cartine tornasole (strips) presenti in commercio.

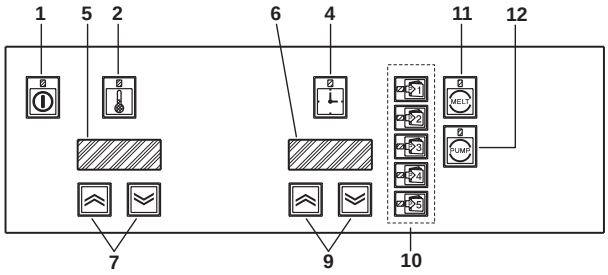
Versione "FULL OPTIONAL"



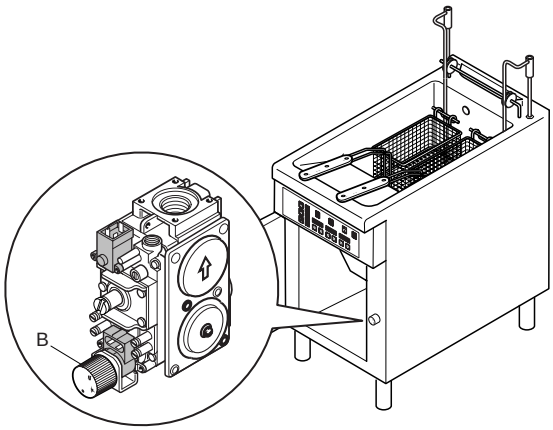
1 - tasto ON/OFF di accensione
2 - tasto impostazione temperatura
3 - tasto avvio programma cestello sinistro
4 - tasto avvio programma cestello destro
5 - display temperature (di lavoro e di impostazione)
6 - display tempo programma (sinistro e destro)
7 - impostazione temperatura (su / giù)
8 - impostazione tempo programma cestello sinistro (su / giù)
9 - impostazione tempo programma cestello destro (su / giù)
10 - tasti programmi memorizzati (o memorizzabili)
11 - tasto per ciclo "melting" (Off / On: il ciclo melting parte all'avvio se la temperatura registrata dal termostato di lavoro è inferiore ai 70°C)
12 - tasto per ON/OFF pompa ricircolo olio
13 - tasto per ON/OFF monitoraggio HACCP (tracciato tempo/ temperatura)

Versione base e versione con filtraggio olio





1.1. MODELLI A GAS



Accensione

- La manopola di comando "B" (all'interno del vano) ha le seguenti posizioni di utilizzo:

V spento
C accensione pilota
A accensione cruciatore

- Premere e ruotare la manopola "B" sulla posizione "accensione pilota".
- Tenere premuto per circa 20 secondi la manopola "B", in modo da provocare l'accensione del bruciatore pilota.
- Al rilascio della manopola, la fiamma deve rimanere accesa, nel caso ciò non avvenisse ripetere l'operazione.
- Una volta acceso il bruciatore, avviare l'apparecchiatura premendo il pulsante "1".

Nota! In caso di emergenza l'accensione del pilota può essere fatta anche manualmente aprendo la porta, avvicinando ad esso una fiammella e mantenendo premuta la manopola "B" sulla posizione "accensione pilota" per il tempo necessario.

1.1.1. INTERLOCK

La valvola gas è provvista di un dispositivo di sicurezza che in caso di spegnimento del bruciatore pilota impedisce la sua immediata riaccensione (per circa 60 secondi). Ciò garantisce il defluire del gas eventualmente accumulatosi ed una maggiore sicurezza.

Spegnimento

- Premere parzialmente la manopola "B" e ruotarla dalla posizione "fiamma" alla posizione "accensione pilota se si vuole mantenere accesa la fiamma pilota per successive cotture;
- Premere parzialmente la manopola "B" e ruotarla sulla posizione "spento" per spegnere l'apparecchiatura.

1.2. MODELLI ELETTRICI

Accensione: premere il pulsante "1".
Spegnimento: premere il pulsante "1".

1.3. MELTING

Il MELTING è un ciclo di riscaldamento "delicato", di 20/30 minuti circa (in funzione della quantità e della temperatura di partenza), durante il quale il grasso solido utilizzato per friggere viene sciolto in condizioni di sicurezza, portandolo da temperatura ambiente fino a 70 °C.

All'accensione dell'apparecchiatura (tasto "1"), se la temperatura rilevata dal termostato di lavoro è inferiore a 70°C, la macchina avvia automaticamente il ciclo MELTING: il led posto sul tasto "2" si illumina di colore ROSSO, si illumina il led del tasto "11" (MELT) mentre sul display "5" verranno indicati alternativamente la temperatura in ºC e la scritta MELT, indicante il melting.
Qualora si utilizzi olio liquido è possibile bloccare il ciclo melting premendo il tasto "11".
Con l'esclusione o il termine del ciclo melting la macchina si reimposta sui valori di temperatura e tempi dell'ultimo ciclo di cottura effettuato.

1.4. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

- Il display "5" mostra la temperatura impostata per la cottura. Per visualizzare per alcuni secondi la temperatura effettiva dell'olio in vasca, premere brevemente il tasto "2".
- Per aumentare/diminuire il valore impostato, premere i tasti "7". Il display ha una sensibilità di ±1°C (mantenendo la pressione sul tasto "7" il set di temperatura varia più rapidamente). A fine impostazione, il display "5" lampeggerà per 3 secondi, quindi la temperatura indicata verrà memorizzata.
- Se il led del tasto "2" è:
  - ROSSO: la temperatura dell'olio non ha ancora raggiunto la temperatura impostata
  - VERDE: la temperatura dell'olio ha raggiunto quella impostata. La cottura può avere inizio.

1.5. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Versione "full optional"

- Il display "6" mostra il tempo impostato per la cottura.
- Premere i tasti N°8/9 per aumentare/diminuire il valore impostato: il display ha una sensibilità di ±5s ed ammette un tempo minimo di 00:30s. (mantenendo la pressione sui tasti "8-9" il tempo da impostare varia più rapidamente).
- A fine impostazione, il display "6" lampeggerà per alcuni secondi, quindi il valore indicato verrà memorizzato.
- Premendo i tasti "3"/"4" viene avviata la discesa del sollevatore sinistro/destro. Il display "6" corrispondente "6" inizierà il conteggio alla rovescia del tempo impostato. Al raggiungimento del valore 00:00, il ciclo termina con la fuoriuscita del sollevatore dal bagno d'olio ed il display riporterà il valore inizialmente impostato.

Versione base e versione con filtraggio olio

Vi è un'unico display per l'impostazione del tempo di cottura per entrambi i cestelli. La sequenza di impostazione del tempo di cottura è la medesima della versione "full optional" mentre la fine del ciclo di cottura (display a 00:00) è indicata da un apposita segnalazione acustica.

1.6. PROGRAMMAZIONE (tutte le versioni)

E' possibile memorizzare 5 diversi programmi di cottura (tasti "10"): in ogni programma può essere memorizzata la temperatura di cottura desiderata e, a seconda delle versioni, 1 o 2 tempi di cottura (nella versione "full optional" sono i tempi dei due cestelli sx/dx). Per memorizzare un programma, impostare i valori desiderati e premere uno dei tasti p1...p5 finchè una segnalazione acustica non avvertirà dell'avvenuta memorizzazione. La stessa procedura va eseguita per memorizzare altri programmi di cottura.
NOTE: al momento dell'installazione non vi sono programmi memorizzati e ogni memorizzazione successiva cancella il preesistente programma.

1.6.1. BLOCCO PROGRAMMAZIONE

La tastiera può essere bloccata consentendo l'utilizzo dei soli programmi precedentemente memorizzati.
Per abilitare/disabilitare tale opzione:

- All'accensione dell'apparecchiatura, premere insieme i tasti "7". Sul display apparirà FASt (Fast Food);
- Premere il tasto "2": se sul display appare Y (Yes) i tasti "7", "8" e "9" sono bloccati; se appare n (no) i tasti "7", "8" e "9" sono attivati;
- Premere i tasti "7" per cambiare il parametro (Y/n). Memorizzare premendo il tasto "2";
- Per uscire dal menù Fast Food premere insieme i tasti "3" e "4".

1.6.2 USO DI UN PROGRAMMA IMPOSTATO (tutte le versioni)

- Premere uno dei tasti "10" per richiamare il programma, i display "5" e "6" visualizzano le impostazioni memorizzate;
- Premere il tasto "3" o "4" per avviare la cottura.

1.7. FILTRAGGIO OLIO

L'apparecchiatura ha in dotazione i seguenti dispositivi:
- bacinella raccolta olio (25L);
- carrello a scomparsa per bacinella raccolta olio;
- filtro in poliestere;

L'utilizzo di questi dispositivi consente un miglioramento della cottura ed allunga la vita dell'olio.

Filtraggio dell'olio:

- Spegnere la friggitrice (tasto "1");
- A macchina spenta, il display "5" visualizzerà il valore della temperatura dell'olio in vasca se questa è maggiore o uguale a 70ºC;
- Assicurarsi che il carrello, la bacinella e il filtro siano posti correttamente sotto lo scarico;

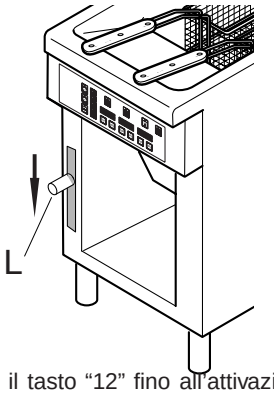
ATTENZIONE: per la vostra sicurezza eseguire questa operazione quando la temperatura dell'olio è inferiore a 90ºC.

- Aprire il rubinetto di scarico ruotando lentamente la maniglia in senso orario e prestando la massima attenzione per evitare di entrare in contatto con l'olio caldo;
- L'olio viene rapidamente drenato attraverso lo scarico. Il filtro a rete in poliestere assicura un'accurata depurazione meccanica dell'olio;
- Richiudere il rubinetto di scarico ruotando la maniglia in senso antiorario.

1.7.1 RICIRCOLO AUTOMATICO DELL'OLIO (versione "full optional" o con filtraggio olio)

E' presente una pompa a ingranaggi per il ricircolo e il filtraggio automatico dell'olio.

- Spegnere la friggitrice (tasto "1");
- Spingere verso il basso il pomello "L" (vedi fig.) fino a fondo corsa;



- Premere il tasto "12" fino all'attivazione del pompaggio dell'olio dalla bacinella di raccolta alla vasca; il display visualizzerà il messaggio "Hot" per richiamare l'attenzione sulla temperatura dell'olio.
- Attendere circa 4 minuti per il completo svuotamento della bacinella (il tempo dipende dalla temperatura dell'olio. Più è freddo più tempo richiede il suo pompaggio);
- Premere nuovamente il tasto "12" per interrompere il pompaggio dell'olio;
- Spingere verso l'alto il pomello "L" fino a fondo corsa.

NOTA: a friggitrice accesa, premendo brevemente il tasto "12" (PUMP) il display "5" visualizzerà per alcuni secondi il tempo trascorso dall'ultimo azionamento della pompa olio.

1.8. FUNZIONI H.A.C.C.P. (versione "full optional")

1.8.1. SUPPORTO H.A.C.C.P.

Questa friggitrice può assistere l'operatore nel monitoraggio HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) di un processo di cottura partendo da un "ciclo" preimpostato e considerato sicuro dal cuoco, segnalando e registrando eventi/situazioni anomale rispetto a quanto stabilito dal ciclo stesso.
L'apparecchiatura può memorizzare fino a 5 programmi di tipo HACCP in aggiunta ai 5 memorizzabili dalla macchina in modalità normale. Quando la friggitrice è sotto il controllo HACCP il LED posto sul tasto Nº13 si illumina e viene disabilitata la modifica delle impostazioni correnti del programma in uso.
Il supporto HACCP verifica, durante l'esecuzione di un programma HACCP, che la temperatura dell'olio sia sempre maggiore di un livello minimo predefinito dal responsabile HACCP.

1.8.2. SEGNALAZIONE E REGISTRAZIONE DI UN EVENTO ANOMALO

Quando un ciclo è controllato dall'HACCP, se la temperatura del bagno d'olio scende al di sotto del valore minimo impostato vengono emessi un segnale visivo (il display N°5 lampeggia indicando la temperatura critica raggiunta) ed un segnale acustico, richiamando l'attenzione sull'evento verificatosi. Se il ciclo di friggitura termina senza alcun intervento esterno, l'evento anomalo viene registrato in memoria.

1.8.3. MENU HACCP: ricerca, visualizzazione ed eliminazione eventi anomali memorizzati

Il pannello comandi della macchina può essere usato per la ricerca e visualizzazione degli eventi anomali registrati.Inoltre la friggitrice è dotata di una presa (all'interno del cruscotto) alla quale connettre la stampante opzionale (F881532).
NOTA: L'accesso al menù disabilita le funzioni di riscaldamento della friggitrice.
Per acceder al menù:

- All'accensione premere e mantenere premuto il tasto "13" finché un segnale acustico avverte che si è entrati nel menu HACCP (sul display "5" appare scritto HACP);
- Premendo i tasti "7" compaiono in sequenza i messaggi Prg, HISt, Prn, ErS e dAtE.
- Premere il tasto "2" per entrare in ognuno dei menu visualizzati dal display "5".

Le funzioni ed i messaggi che compaiono sul display N°5 sono:
- Prg (programmazione ricetta HACCP)
- HISt (accesso allo storico degli eventi anomali)
- Prn (gestione della stampante opzionale)
- ErS (cancellazione dello storico)
- dAtE (impstazione data/ora orologio interno)

Il menu **PRG** (PROGRAM) attiva la modalità programmazione del programma HACCP (fino ad un massimo di 5 programmi differenti: raggiunto tale limite ogni successiva memorizzazione sovrascrive su quella precedentemente memorizzata).

Il menu **HIST** (HISTORY) attiva la modalità di ricerca e visualizzazione degli eventi anomali registrati presenti in memoria (il numero di eventi anomali registrabili è superiore a 1000 tuttavia, qualora tutta la memoria venisse riempita prima di essere scaricata, i nuovi eventi anomali registrati andrebbero a cancellare le informazioni con data più vecchia).
Il menu **Prn** (PRINTER) attiva la modalità di gestione della stampante opzionale.
Dal menu **ErS** (ERASE) si accede alle funzioni di eliminazione dello storico (HISt).
Il menu **dAtE** (DATE) consente la regolazione di data e ora dell'orologio interno. Per modificare data ed ora l'archivio storico deve essere vuoto.

1.8.4. MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA HACCP

Per memorizzare un programma HACCP è necessario aver regolato la data e l'ora nell'apparecchiatura:
- Entrare nel menù HACCP (vedi par.1.8.3);
- Premere nuovamente il tasto "2" quando appare dAtE: sui displays appariranno nell'ordine: anno, mese, giorno ora minuti (l'ora è espressa in valori da 00 a 23, i minuti in valori da 00 a 59);
- Premere i tasti "7", "8" e "9" per impostare la data/ora correnti;
- Ciascuno dei display lampeggia per 5 secondi prima di memorizzare il dato inserito.

Dopo aver memorizzato la data è possibile memorizzare un programma HACCP:
- Entrare nel menù HACCP (par.1.7.3);
- Premere nuovamente il tasto "2" quando appare Prg;
- Il display "5" visualizzerà il messaggio tSEt (temperatura dell'olio);
- Il display "6" visualizzerà a sinistra il messaggio tmin (temperatura minima) e a destra il messaggio timE (tempo del ciclo, unico per ambedue i sollevatori poiché il programma di frittura è unico);
- Impostare la temperatura tSEt premendo sui tasti "7";

NOTA: la temperatura non può essere inferiore ai 130°C;
- Impostare la temperatura tmin premento sui tasti "8";

NOTA: la temperatura non può essere inferiore ai 120°C;
- Impostare il tempo timE premendo sui tasti "9";

NOTA: il tempo non può essere inferiore ai 30 secondi;
- Memorizzare la ricetta tenendo premuto uno dei tasti "10" fino alla segnalazione acustica di avvenuta memorizzazione (si consiglia di riportare su un registro scritto il programma impostato per ogni tasto p1...p5 e la data di memorizzazione).
- Premere "13" per uscire dal menù.

1.8.5. ATTIVARE IL CONTROLLO HACCP

Per avviare un ciclo di friggitura controllato dall'HACCP:
- Premere il tasto "13" (HACCP) una volta: il led si illumina di ROSSO ed è consentito richiamare un programma HACCP tra quelli memorizzati precedentemente premendo il tasto "10" (p1, …p5);
- I displays visualizzeranno le impostazioni corrispondenti;

Le uniche operazioni consentite da questo momento in poi sono:
- attivazione dei cicli (tasti "3" e "4");
- disabilitazione del controllo HACCP (tasto "13");
- spegnimento della friggitrice (tasto "1").

Tutte le altre funzioni vengono sbloccate solo nel caso in cui intervenga l'allarme HACCP o nel caso in cui l'HACCP venga disabilitato.

1.8.6. ALLARME HACCP

Ove si verifichino condizioni tali da far scattare il segnale di allarme HACCP è possibile intervenire in due modi:
- aumentando il tempo del ciclo di cottura in esecuzione;
- escludendo il controllo HACCP.

Se nessuna delle due operazioni indicate viene eseguita, viene memorizzato l'evento registrando:
- Anno, mese e giorno;
- Ora e minuti della registrazione dell'evento;
- Programma di frittura impostato (da 1 a 5);
- Temperatura impostata;
- Temperatura minima raggiunta;

Nota! Quest'ultimo è proprio il valore rappresentativo dell'evento anomalo verificatosi.

1.8.8. VISUALIZZAZIONE DEI DATI STORICI DI EVENTI ANOMALI

- Entrare nel menù HACCP (vedi par.1.8.3);
- Selezionare HISt premendo nuovamente il tasto "2": sui display "5" e "6" compariranno l'anno, il mese e il giorno correnti;
- Con i tasti "7" e"8" selezionare l'anno, il mese e il giorno da visualizzare e confermare la selezione con il tasto "2".
- Il display "5" mostra ora-minuti dell'inizio monitoraggio, si illumina il led posto sotto il tasto programma p1….p5 relativo all'evento registrato. Scrollando con i tasti "7" vengono visualizzate ora/minuti dell'evento anomalo sul display "5" e la temperatura impostata sul display "6" di sinistra; mentre sul display "6" di destra vengono visualizzate alternativamente la temperatura minima impostata, quella effettivamente raggiunta e/o il tempo di cottura impostato ed il tempo mancante alla fine della stessa. Infine viene visualizzata l'ora di fine monitoraggio.
- Per uscire dal menù premere il tasto "13" (HACCP).

1.8.9. STAMPA DEI DATI STORICI DI EVENTI ANOMALI

Collegando la stampante opzionale (F881532) viene abilitato il menù PRN:
- entrare nel menù HACCP (ved par.1.8.3);
- selezionare PRN premendo nuovamente il tasto "2";
- Selezionare anno/mese-giorno come per la visualizzazione dello storico, quindi confermare ancora con il tasto "2":viene avviata la stampa dei dati del giorno mese anno selezionati.

La stampa riporta l'insieme degli eventi anomali registrati e contenuti in memoria nel seguente modo:
- Anno/Mese/Giorno (aaaa mm gg)
- Ora inizio/Fine monitoraggio HACCP(Hi=hh:mm - Hf=hh:mm)
- Nr. programma (PRG Nº…)
- Temperatura impostata (TSET = XºC)
- Temperatura minima impostata (TMI = XºC)
- Temperatura minima effettiva registrata (TME = XºC)

Nota: per stampare l'intero archivio, premere il tasto "11" (MELT), sul display appare scritto ALL, e premere il tasto "2".
- Per uscire dal menu premere il tasto Nº13.

1.8.10. CANCELLAZIONE DEI DATI DALLA MEMORIA

Nota: quando la memoria è piena, ogni successiva registrazione sovrascrive le registrazioni via via più vecchie.
Qualora si vogliano cancellare manualmente dati memorizzati:
- Entrare nel menù HACCP (vedi par.1.8.3);
- Selezionare ErS premendo nuovamente il tasto "2";
- Selezionare la data come descritto nel paragrafo 1.8.8
- Premere il tasto "2" per cancellare i dati del giorno selezionato;

Nota: premendo il tasto "11" (MELT) viene abilitata la cancellazione totale dell'archivio.

Messaggi d'allarme

E1_: sonda di temperatura fuori servizio (corto circuito);
E2_: 1) sonda di temperatura fuori servizio (scollegata);
2) elemento riscaldante non funzionante;
Eh_: temperatura dell'olio elevata.

VI PULIZIA E MANUTENZIONE

1 NORME DI SICUREZZA GENERALI

ATTENZIONE!
Le operazioni di manutenzione della macchina devono essere eseguite solamente da Tecnici specializzati dotati di tutti i dispositivi di protezione individuale (scarpe di sicurezza, guanti, occhiali, tuta da lavoro, ecc.), attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.

ATTENZIONE!
È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.

ATTENZIONE!
Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

1.1 INTRODUZIONE
Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi.
Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

1.2. PROTEZIONI INSTALLATE SULLA MACCHINA
1.2.1 Ripari
Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:
- protezioni fisse (ad es.: carters, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi;
- sportelli di accesso all'equipaggiamento elettrico della macchina realizzati con pannelli apribili con attrezzi, a macchina disconnessa dalla rete elettrica.

ATTENZIONE!
Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenza di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con le protezioni disattivate.

1.2.2 SEGNALETICA DI SICUREZZA DA ESPORRE SULLA MACCHINA O ESPORRE NEI PRESSI DELLA SUA AREA

PERICOLO	SIGNIFICATO
	PERICOLO DI USTIONE.
	PERICOLO DI ELETTROCUZIONE (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione).

ATTENZIONE!
È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.

1.2.3 CESSATO UTILIZZO
Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

1.2.4 AVVERTENZE PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE
Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica, elettrica.
Ove possibile i rischi sono stati neutralizzati:
• o direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate,
• o indirettamente, adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. Del divieto devono essere informati i lavoratori mediante avvisi chiaramente visibili. Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale. In particolare si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici che dovranno essere sostituiti se danneggiati.

1.2.5 USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE
Si considera scorretto qualsiasi utilizzo diverso da quanto pecificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura.
Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:
• mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina;
• modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
• manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
• non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati ed addetti all'uso ordinario;

• non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
• il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
• errata installazione della macchina;
• salire sulla macchina;
• non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
• altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal costruttore.

ATTENZIONE!
I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

1.2.6 RISCHI RESIDUI
La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.
Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti.
Durante le fasi di installazione della macchina vengono previsti spazi sufficienti per limitare questi rischi.
Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina devono sempre:
• essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
• essere pulite e asciutte;
• essere ben illuminate.
Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	DESCRIZIONE SITUAZIONE PERICOLOSA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.
Ustione/abrasioni (es.: resistenze)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti alla macchina senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Ribaltamento carichi	Durante la movimentazione della macchina o dell'imballo contenente la macchina con utilizzo di accessori o sistemi di sollevamento non adatti o con carico sbilanciato.

2. USO ORDINARIO DELLA MACCHINA

2.1 CARATTERISTICHE DEL PERSONALE ADDESTRATO ALL'USO ORDINARIO DELLA MACCHINA
Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina sia adeguatamente addestrato e dimostri competenza nell'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza che di quella di terze persone. Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare per quel che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.

2.2 CARATTERISTICHE DEL PERSONALE ABILITATO AD INTERVENIRE SULLA MACCHINA
È responsabilità del Cliente verificare che le persone addette ai vari compiti abbiano i requisiti di seguito elencati:
• leggano e comprendano il manuale;
• ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per eseguirli in sicurezza;
• ricevano formazione specifica per l'uso corretto della macchina.

2.3 L'OPERATORE ADDETTO ALL'USO ALL'ORDINARIO
Deve avere almeno:
• conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;
• cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale;
• compresa la corretta interpretazione dei disegni, della segnaletica e dei pittogrammi;
• conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di sua competenza specificati nel manuale;
• conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.
Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve seguire le seguenti indicazioni:
• disattivare immediatamente la macchina.

3 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

ATTENZIONE!
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, sconnettere l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica mediante il dispositivo bloccabile in posizione di aperto.

ATTENZIONE!
Durante le operazioni di manutenzione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

ATTENZIONE!
Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi nè a piedi scalzi. E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.

ATTENZIONE!
Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati (guanti protettivi).

3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Verificare frequentemente l'integritá del cavo di alimentazione ed eventualmente chiedere l'assistenza del tecnico specializzato al fine di sostituirlo; far controllare periodicamente (almeno una volta all'anno) l'apparecchiatura.

ATTENZIONE!
togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.

3.2 PRECAUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito. **Il costruttore declina ogni responsabilita' per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.**

3.3 PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA E DEGLI ACCESSORI

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente. Non usare per la pulizia detersivi a base di solventi (tipo trielina ecc.) o polveri abrasive. Si consiglia di stendere sulle superfici in acciao inox un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da creare un velo protettivo.

ATTENZIONE!
La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

3.4 PRECAUZIONI IN CASO DI LUNGA INATTIVITA`

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

ATTENZIONE!
Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.

Terminate le operazioni di manutenzione bisogna assicurarsi che la macchina sia in grado di lavorare in modo sicuro ed in particolare che i dispositivi di protezione e di sicurezza siano completamente funzionanti.

ATTENZIONE!
Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.
La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.

3.5 PARTI ESTERNE

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)
L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

3.6 ALTRE SUPERFICI

VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)
Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

VASCHE E CASSETTI DI RACCOLTA (anche più volte al giorno)
Rimuovere il grasso, l'olio, i residui alimentari, ecc., da vaschette, cassetti o contenitori in genere preposti alla raccolta. Ripulire sempre i contenitori a fine giornata. Svuotare i contenitori durante l'uso dell'apparecchiatura quando prossimi al riempimento.

AVVISO! Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

3.7. FILTRI

L'utilizzo di filtri per l'olio permette di allungare la vita dell'olio stesso garantendo, in caso di riutilizzo, una migliore cottura del cibo.
Per la pulizia, estrarre il filtro dalla sua sede: se il filtro è sporco di grasso, lavarlo con sapone sgrassante, quindi risciacquare e asciugare; a fine operazione riporre il filtro nella sua sede.
Sostituire il filtro quando questi e' deteriorato.

3.8 PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)
AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.
- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

NOTA ! In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

3.9 MANUTENZIONE STRAORDINARIA.

ATTENZIONE!
PRIMA DI INIZIARE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA MUNIRSI DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE ADATTI.

La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

Sopra l'apparecchiatura ci deve essere libera circolazione d'aria. Non ci devono essere ostruzioni causate da vassoi, scatole in cartone, vasi o altri materiali; in caso contrario devono essere immediatamente rimosse.

3.9.1 IDENTIFICAZIONE RAPIDA DEI GUASTI
Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

- Il bruciatore pilota non si accende.
Possibili cause:
- La candela non è ben fissata o mal collegata.
- L'accensione elettrica o il cavo d'accensione sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- La valvola gas è difettosa.

- Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola di accensione.
Possibili cause:
- La termocoppia è mal collegata o i cavi del termostato di sicurezza sono staccati.
- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- Termostato di sicurezza intervenuto o difettoso.

- Il bruciatore pilota e' ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende.
Possibili cause:
- Termostato di funzionamento non alimentato.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- Ugello ostruito.
- Valvola gas difettosa.
- Termostato di funzionamento difettoso.
- Cavi termostato di funzionamento staccati.

- La regolazione della temperatura non e' possibile.
Possibili cause:
- Bulbo termostato danneggiato.
- Termostato difettoso.

3.9.2 INTERVALLI DI MANUTENZIONE
Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. Comunque è consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.
Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'assistenza tecnica.

3.9.3 PERIODICITA` DELLE MANUTENZIONI
Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:

MANUTENZIONI, VERIFICHE, CONTROLLI E PULIZIA	PERIODICITA'
Pulizia ordinaria	**Giornaliera**
Pulizia generale della macchina e nella zona circostante	
Pulizia parti interne	**Semestrale**
Controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	
Comando	**Annuale**
Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti. Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	
Struttura della macchina	**Annuale**
Serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	
Segnaletica di sicurezza	**Annuale**
Verifica della leggibilità e stato di conservazione della segnaletica di sicurezza.	
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina	**Annuale**
Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo).	
Manutenzione straordinaria della macchina	**Annuale**
Verifica di tutti i componenti gas	

La macchina è stata costruita e progettata per una durata di circa dieci anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.
- verifica di eventuali parti o componenti elettrici ossidati; eventualmente sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- verifica strutturale ed in particolare dei giunti saldati;
- verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- verifica dell'impianto elettrico, elettronico;
- verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- verifica delle condizioni generali delle protezioni e ripari presenti.

ATTENZIONE!
Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica, dotato di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei.

ATTENZIONE!
I lavori alle apparecchiature elettriche vanno eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza tecnica.

3.8.4 SMONTAGGIO
Laddove fosse necessario lo smontaggio dell'apparecchiatura e successivo rimontaggio, assicurarsi che le varie parti siano assiemate nel corretto ordine (eventualmente contrassegnarle durante lo smontaggio).
Prima di effettuare lo smontaggio della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o a rotture. Prima di iniziare lo smontaggio si deve:
- rimuovere tutti i pezzi se presenti nella macchina;
- disattivare l'alimentazione della stessa;
- recintare la zona di lavoro;
- affiggere un cartello indicante il divieto di effettuare manovre per macchina in manutenzione;
- procedere alle operazioni di smontaggio.

ATTENZIONE!
Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e disconnessa da tutte le fonti di energia (acqua, gas, elettricità.

ATTENZIONE!
Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso dei DPI adatti.

ATTENZIONE!
Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

3.8.5 MESSA FUORI SERVIZIO
Nel caso in cui non fosse possibile riparare la macchina, procedere alle operazioni di messa fuori servizio, segnalandone l'avaria con un apposito cartello, e richiedere l'intervento del servizio assistenza del costruttore.

4. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

ATTENZIONE!
LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO DEVONO ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.

ATTENZIONE!
I LAVORI ALLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE VANNO ESEGUITI, IN ASSENZA DI TENSIONE, ESCLUSIVAMENTE DA UN ELETTRICISTA QUALIFICATO.

4.1 STOCCAGGIO DEI RIFIUTI
Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.
E' ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti speciali in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

4.2 PROCEDURA RIGUARDANTE LE MACROOPERAZIONI DI SMONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA
Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.
Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, grassi, plastica gomma, ecc.). Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione. In generale bisogna riconsegnare l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione. Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.

Il simbolo L riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

ATTENZIONE!
Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione.

ATTENZIONE!
All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE", il presente manuale ed altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.

5. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA
- Raccolta fogli di collaudo
- Schema elettrico
- Schema d'installazione